

СВЕДЕНИЯ ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

В соответствии с приказом директора школы «Об организации горячего питания» № _____ от 01.09.2017 г. в ОУ организовано горячее питание обучающихся 1-4 классов.

1. Горячее питание организовано для всех обучающихся 1-4 классов. Столовую посещают практически все обучающиеся, т.е. 40 обучающихся из 65

Горячим питанием охвачены разные категории обучающихся.

В 2017-2018 учебном году на основании приказа отдела образования Администрации Гергебильского района «Об организации горячего питания» бесплатное питание получают 40 обучающиеся школы.

2. Продукты, поставляемые в школьную столовую

Закупка продуктов питания производится в строгом соответствии с Федеральным Законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ (в ред. от 28.12.2013 г.) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3. Формы обслуживания.

Обучающиеся 1 -3 классов принимают пищу после второго урока (10.10), обучающиеся 4 классов после третьего урока (11.15). Продолжительность перемен для приёма пищи по 15-20 минут. Обучающиеся 1-4 классов принимают пищу в присутствии классных руководителей.

Есть обеденный зал на 40 посадочных мест.

Санитарное состояние школьной столовой и комнат пищеблока удовлетворительное. Посуда и инвентарь обрабатываются согласно санитарным правилам. Имеются все необходимые растворы дезинфицирующих средств. Технологическое оборудование, посуда и уборочный инвентарь промаркированы.

Работу пищеблока обеспечивает повар Магомедрасулова А.Р., имеющая среднее образование. Она имеет необходимые медицинские документы.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета за безналичные средства.

4. Меню делится на возрастные категории.

Используется примерное десятидневное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

5. Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН

В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора.

Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора.

В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам соответствует СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях»

Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка.

На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора.

Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, исключены запрещенные и не рекомендованные блюда.

6. В школьной столовой имеется следующее оборудование:

<i>№</i>	<i>Наименование технологического оборудования</i>	<i>Кол-во</i>
<i>1.</i>	<i>Электрическая плита 6 конфорочная</i>	<i>1</i>
<i>2.</i>	<i>Эл.водонагреватель бытовой</i>	<i>1</i>
<i>3.</i>	<i>Эл.мясорубка бытовая</i>	<i>1</i>
<i>4.</i>	<i>Холодильники</i>	<i>3</i>
<i>5.</i>	<i>Тарелки</i>	<i>90</i>
<i>6.</i>	<i>Стаканы</i>	<i>90</i>
<i>7.</i>	<i>Ложки, вилки</i>	<i>90, 90</i>
<i>8.</i>	<i>Ванна моечная</i>	<i>3</i>
<i>9.</i>	<i>Стол производственный, разделочный</i>	<i>3</i>
<i>10.</i>	<i>Весы</i>	<i>1</i>
<i>11.</i>	<i>Кастрюли</i>	<i>4</i>

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции. Обучающим, для мытья рук, организовано электро-сушилка.

7.Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в школьной столовой – режим соблюдается

В школе ведутся журналы:

- журнал готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ведомость контроля за рационом питания;

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия.

8. Кадровый состав

Ф.И.О.	Специальность	Стаж работы	Образование
Магомедрасулова Ашура А.	Повар	11	Среднее специальное
Ахмедова Маржанат Магомедовна	Помощник повара	6	среднее

9. Деятельность общеобразовательного учреждения по формированию основ культуры здорового питания.

В начале учебного года проводятся родительские собрания, на которых выступают члены Совета школы, работники школьной столовой, члены администрации школы: проводится целенаправленная работа по организации горячего питания в школе.